



HOTEL  
BELLEVUE

\*\*\*\*\*



*Café  
Röppelmann*



Café  
Pöppelmann

---



*Sehr geehrter Gast!*

---

Wir begrüßen Sie recht herzlich und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt im Hotel Bellevue.

An einem der schönsten Elbuferteile zwischen Blockhaus und dem Japanischen Palais, vis-à-vis von Schloß, Hofkirche und Semperoper gelegen, zeichnet es sich durch eine besondere gelungene architektonische Lösung aus: eine historische Doppelhofanlage und die Gewölbe eines traditionsreichen Bürgerhauses sind in alter Schönheit restauriert und in den Hotelneubau einbezogen worden.

Stil und Atmosphäre des »Bellevue«, die auch verwöhntesten Ansprüchen gerechtwerdende Gestaltung der Restaurants mit hoher Gastlichkeit zu verbinden, ist das erste Anliegen unserer Mitarbeiter.

Insofern ist es für uns selbstverständlich, alles zu tun, was Ihrem Wohlbefinden dient.

Dafür verbürgen sich

*Manfred Kompter*  
*Küchendirektor*

*Peter Gellrich*  
*Gastronomischer Direktor*



*Erlesene Gebäckspezialitäten für Sie  
von unserem Chefpâtissier zusammengestellt*

	M
Kirschsahneschnitte aus französischem Blätterteig	3,20
Eierschecke nach Dresdner Art mit Mandelblättchen	1,30
Gefüllter Windbeutel mit Sauerkirschen und Schlagsahne	2,40
Petit-fours mit verschiedenen Füllungen	4,20
Blätterteigstrudel mit Weichselkirschenfüllung	2,50
Obsttörtchen mit Waldheidelbeeren belegt	3,05
Frankfurter Kranz mit feiner Buttercreme und Krokantsplittern	4,60
Biskuitrolle mit Sauerkirschsahne gefüllt	3,20
Florentiner ein Honigmandelgebäck	4,20
Blätterteigrolle mit frischer Schlagsahne gefüllt	2,50





	M
Gefüllte Baumkuchenecke mit Schokoladenüberzug	4,20
Walnußring mit zartem Schmelz	4,90
Ananas-Bananen-Sahne-Schnitte	3,00
Wiener Torte mit Weinbrandglasur	3,90
Nougatsahnetorte	6,10
Hauseigene Teegebäckspezialitäten	5,85

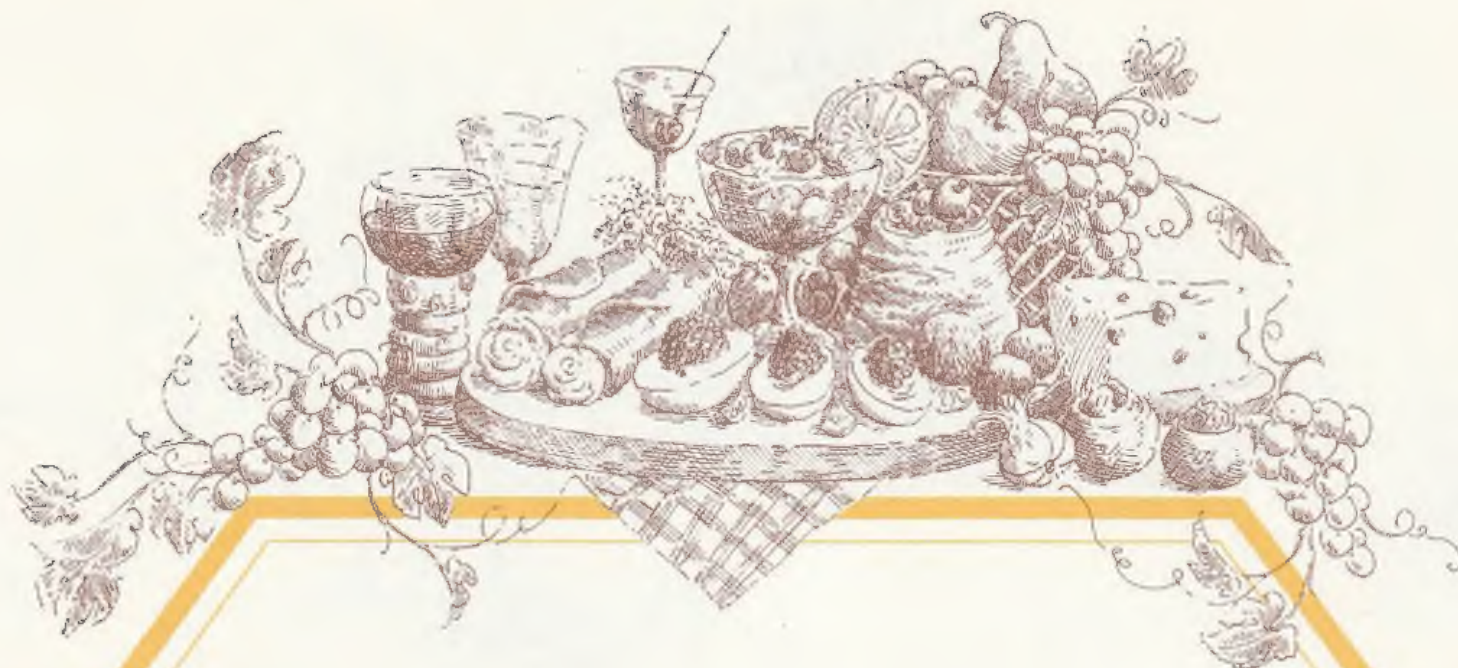
### *Kaffee, Tee und Getränkespezialitäten*

Kaffee, komplett	Tasse	2,50
Kaffee, komplett	Kännchen	5,00
Koffeinfreier Kaffee	Kännchen	4,00
Espresso	Tasse	4,00
Mokka, komplett	Kännchen	5,00
Grusinischer Tee mit Zitrone	Glas	1,00
Pickwick Tee mit Zitrone	Glas	1,70



	M
Heiße Schokolade	4,60
Kännchen	
Pöppelmann-Kaffee	10,40
(Mokka, Weinbrand, Schlagsahne)	
Sächsischer Kaffee	9,30
(Mokka, Eierlikör, Schlagsahne)	
Irish Coffee	13,10
(Mokka, Whisky, Zucker, Schlagsahne)	
Holländischer Kaffee	5,50
(Kaffee, Eierlikör, Kakao, Schlagsahne)	
Stockholmer Kaffee	4,20
(Kaffee, Eigelb, Rum, Zucker, Sahne)	
Mexikanischer Kaffee	2,40
(Kaffee, heiße Schokolade)	
Kosakenkaffee	4,10
(Kaffee, Rotwein, Wodka, Zucker)	
Russischer Tee	1,45
(Tee, Milch, kandierte Früchte, Zucker)	
Coventry Tee	12,80
(Tee, Whisky, Bienenhonig, Schlagsahne)	





### *Süßigkeiten aus unserer Patisserie*

M

Schwarzwälder Kirschsahnecreme	5,90
Orangencremespeise mit Sahnerosette	4,45
Grapefruit-Sahnejoghurt mit Himbeermark	4,35
Eisschale CAFÉ PÖPPELMANN	15,30
Minieiskugeln auf Baiser, Fruchtsalat und Weinschaum	
Pepperminteisschale	10,80
Minzeiskugeln mit Schokoladensauce, reichlich verziert	
Eisbecher NOISSETTE	8,55
mit Haselnußeis und Pralinendekor	
Eisbecher MAX und MORITZ	6,00
Eiskrustadine	9,80
verschiedene Eissorten mit gebeizten Erdbeeren in einer Hippenschale	
Eisbombe HOTEL BELLEVUE	8,75
Ananasparfait im Schokoladeneismantel, Schlagsahne und Blütendekor	
Nougatparfait	9,55
mit Advocateierlikör und Schlagsahne	



M

Eis-Mokka SCHLOSS PILLNITZ  
mit Vanilleeis, Eierlikör, Sahne  
und Schokoladenspäne

9,30

Limetten-Sektsorbet

6,55

Cassata Chiaveri

8,20

Eine italienische Eisspezialität  
mit Maraschinokirschcreme

### *Für den herzhaften Appetit*

Feines Ragout vom Kalb mit Champignons,  
überkrustet, Zitronenecke, Blätterteighalbmond

10,80

Medaillons vom Schwein auf Toast  
mit Champignons, Schinken und Käse überbacken

18,20

Ungarische Salami und Lachsschinken  
auf Champignon-Spezialsalat, Butterlocke und Graubrot

17,40

Gewürztes Schabefleisch auf Graubrot,  
belegt mit Eischeiben, Zwiebelringen und  
Kräuterheringsfilet

17,30





### *Cocktails*

M

BELLEVUE-Cocktail  
(Jupiter-Wodka, Villano weiß und bitter)

6,15

Pöppelmann-Cocktail  
(Apricot, Gin, Zitrone, Sekt)

13,00

Blaue Stunde  
(Curaçao blue, Rum, Sekt)

11,85

### *Wermut / Aperitifs*

Villano weiß, Zitrone

4,80

Villano rot, Zitrone

4,80

Villano Bitter-Cocktail, Zitrone

4,10



### *Weißweine*

Traminer

40,00

BELLEVUE-HAUSMARKE

Sächsische Winzergenossenschaft Meißen – DDR

Ein vorzüglicher Qualitätswein  
von anhaltender Geschmacksnote  
und ausgeprägtem, blumigem Bukett

Karaffe Traminer

0,25 l 14,30





## IH-MARKENERZEUGNISSE

M

Freyburger Schloßkeller  
Winzer-genossenschaft Freyburg – DDR  
leicht, lieblich, mit angenehmer Restsüße



28,00

Sonnenhöfchen  
Weinkelterei Görlitz – DDR  
lieblich, würzig, reintonig mit leichter Muskatnote



36,00

## UNGARN

Egri Olaszriesling  
gehaltvoll, weinig, mit blumigem Bukett

30,00

Kecskemet Riesling  
aromatischer voller Wein, mit Restsüße

34,00

Muskateller  
süffig, würzig, voller Körper, leichte Muskatnote

24,00

Karaffe Muskateller

0,25 l 8,60

## ÖSTERREICH

Wolkersdorfer Weißer Burgunder  
Qualitätswein, angenehme Säure, frisches Bukett

27,00

Brückelgarten Müller Thurgau  
leicht, angenehme Säure, leichte Muskatnote

28,00





### *Dessertweine*

M

Murfatlar  
voll, süß, kräftig, stark fruchtig

Rumänien 26,00

Tokaji Aszu 3buttig  
edler, natursüßer, voller Wein,  
auserlesene Qualität

Ungarn 40,00

### *Rotweine*

Romanze la rouge  
harmonische Süße,  
süffiger, eleganter Körper

DDR 32,00

Karaffe Romanze la rouge

0,25 l 11,45

Egrí Bikaver – Erlauer Stierblut  
würzig, gehaltvoll, samtig, ausgeglichen,  
kräftig, herb, feurig

Ungarn 19,00

Karaffe Erlauer Stierblut

0,25 l 6,80

Egrí Pinot

Ungarn 36,00





### *Biere*

M

Radeberger Exportpils  
kernig und doch milder Geschmack  
mit feiner Hopfennote,  
international anerkanntes Bier der Luxusklasse

0,5 l 5,50

ČSSR Importpils  
würzig, mild bitter mit klarer, goldgelber Farbe,  
Lagerbier

0,5 l 5,50

### *Alkoholfreie Getränke*

Margonwasser ohne Geschmack

0,33 l 1,20

Margon Cola

0,25 l 2,40

Margon Tonic

0,25 l 2,70

Margon Ginger Ale

0,25 l 2,70

Margon Capriccio

0,25 l 3,00

Orangensaft

0,20 l 4,80

Grapefruitsaft

0,20 l 4,80

Apfelsaft

0,20 l 2,40

